



- *Leichte Sandmasse mit feiner Apfel- und Mandelfüllung*
- *Sahniger Genuss mit fruchtiger Apfel-Schmand-Sahne*
- *Mit attraktivem Schoko-Dekor*

Apfel-Schmand-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	1000 g	Sand BASIC
_____	600 g	Eier
_____	500 g	Speiseöl
_____	700 g	Mandelfüllung
_____	800 g	Fructi-Top Apfel
		<u>Apfel-Schmand-Sahne</u>
_____	320 g	Alaska-express Apfel
_____	400 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	800 g	Schmand
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
		<u>Dekor</u>
_____	500 g	Garniersahne
_____	75 Stück	Schoko-Dekor Apfel

2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

siehe Grundrezept

Alaska-express Apfel im Wasser auflösen, Schmand und Sahne unterheben.

siehe Grundrezept

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes, bemehltes Blech aufstreichen.
- Mandelfüllung diagonal aufdressieren (Lochtülle Nr. 8) und in die Zwischenräume **Fructi-Top Apfel** tupfenförmig eindressieren.
- Abbacken.
Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Apfel-Schmand-Sahne aufstreichen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte einteilen, mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Apfel** ausgarnieren.

Tipp: Besonders attraktiv wirkt die Schnitte, wenn sie zusätzlich mit Babyäpfeln ausdekoriert wird.

Apfel-Sahneroulade

Betriebsrezept: 2 Rouladen, 40 Stück

_____	1200 g	(2 Stück) Biskuitrouladen 60 x 40 cm	siehe Grundrezept
_____	800 g	Mandelfüllung	siehe Grundrezept
_____	300 g	Fruchti-Top Apfel	

Apfel-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Apfel	▶ Alaska-express Apfel im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	300 g	Geleeguss mit Colorado gelb	siehe Grundrezept
_____	100 g	Schokobella	
_____	100 g	Garniersahne	siehe Grundrezept
_____	40 Stück	Schoko-Dekor Apfel	

Grundrezept: Mandelfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mandella	▶ Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.
_____	400 g	Wasser	

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	▶ Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Grundrezept: Garniersahne

Betriebsrezept

_____	50 g	Alaska-express Neutral	▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Herstellung

- Mandelfüllung auf den Biskuitrouladen verteilen und glattstreichen.
- Apfel-Sahne aufstreichen und je Roulade einen Streifen **Fruchti-Top Apfel** am oberen Rand aufdressieren.
- Zu Rouladen (60 cm lang) aufrollen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit Geleeguss abglänzen und mit **Schokobella** überspinnen.
- Die Rouladen mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Apfel** ausgarnieren.

Grundrezept: Biskuitrouladen

Betriebsrezept

_____	2000 g	Bisquit 100 PLUS
_____	1300 g	Eier
_____	500 g	Wasser

- Alle Zutaten ca. 6 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
- Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 4 Minuten
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 317

